



SCHEDA TECNICA SALSICCIA

Sausage data sheet

ST 91

REV. 2 DEL 01/08/2017

<p>NOME COMMERCIALE E CODICE PRODOTTO</p> <p>Product name and code number</p>	<p>6034 – 08-SALSICCIA DI FASSONA 500 g S/V - GLUTEN FREE</p>		
<p>DENOMINAZIONE DI VENDITA</p> <p>Name under which product is sold</p>	<p>SALSICCIA DI BOVINO ADULTO DI RAZZA PIEMONTESE.</p> <p>Piedmontese breed beef sausage.</p>		
<p>INGREDIENTI</p> <p>Ingredients</p>	<p>Carne di bovino adulto di razza Piemontese 56%, pancetta di suino 30%, acqua, sale, zucchero (destrosio), vino bianco, pepe, spezie in proporzione variabile (cannella, chiodi di garofano, coriandolo, pimento, semi carvi, aglio). Antiossidante : E301 ascorbato di sodio.</p> <p>Beef of Piedmontese breed 56%, pork belly 30%, water, salt, sugar, dextrose, white wine, pepper, spices in variable proportion (cinnamon, cloves, coriander, pimento, caraway seeds, garlic). Antioxidant: E301 sodium ascorbate.</p>		
<p>ORIGINE DELLE CARNI</p> <p>Country of origin of the meat</p>	<p>ITALIA</p> <p>ITALY</p>	<p>AUTORIZZAZIONE SANITARIA STABILIMENTO DI PRODUZIONE</p> <p>Production plant hygiene approval number</p>	<p>IT P3V3A CE</p>
<p>ALLERGENI PRESENTI COME INGREDIENTE</p> <p>Allergens as ingredients</p>		<p>NON PRESENTI</p> <p>None</p>	
<p>ALLERGENI PRESENTI IN TRACCE PER CONTAMINAZIONE CROCIATA</p> <p>Traces of allergens due to cross-contamination</p>		<p>NON PRESENTI</p> <p>None</p>	
<p>INDICAZIONI SU ALLERGENI RIPORTATE IN ETICHETTA</p> <p>information on allergens given on the label</p>		<p>CSQA-GLUTEN FREE</p>	
<p>TEMPERATURA DI STOCCAGGIO</p> <p>Storage temperature</p>	<p>0/+4°C</p>	<p>TEMPERATURA DI TRASPORTO</p> <p>Temperature during transportation</p>	<p>0/+4°C</p>
<p>SHELF LIFE GARANTITA ALLA CONSEGNA</p> <p>Shelf life at delivery</p>	<p>7gg 7days</p>		

**SCHEDA TECNICA SALSICCIA**

Sausage data sheet

ST 91

REV. 2 DEL 01/08/2017

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (Nutritional facts)

KCAL	KJ	GRASSI <i>(fat)</i>	di cui acidi grassi saturi <i>(saturated fat)</i>	CARBOIDRATI <i>(carbohydrates)</i>	di cui zuccheri <i>(sugars)</i>	PROTEINE <i>(protein)</i>	FIBRA ALIMENTARE <i>(dietary fiber)</i>	SALE <i>(salt)</i>
230	954	18,1	6,0	0,4	0,4	16,4	<0,10	1,77

NORMATIVA DI RIFERIMENTO**Reference legislation**

Le attività di lavorazione sono svolte in conformità alle seguenti normative cogenti e volontarie:
Processing is carried out in compliance with the following mandatory and voluntary regulations:

*Reg. CE 852/2004 e successive modifiche: igiene dei prodotti alimentari
(Reg. EC 852/2004 and subsequent modifications: the hygiene of foodstuffs)*

*Reg. CE 853/2004 e successive modifiche: norme specifiche per gli alimenti di origine animale
(Reg. EC 853/2004 and subsequent modifications: specific hygiene rules for food of animal origin)*

IL PRODOTTO RISPETTA I PARAMETRI RICHIESTI DALLA SEGUENTE NORMATIVA**The product complies with the parameters laid down by the following regulations**

*Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche: criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
(Reg. EC 2073/2005 and subsequent modifications: microbiological criteria for foodstuffs)*

*Reg. CE 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni
(Reg. EC 1169/2011 and subsequent modifications and additions)*

*Reg. CE 1881/2006 e successive modifiche ed integrazioni
(Reg. EC 1881/2006 and subsequent modifications and following modification and additions)*